

あおもり魅力野菜プロジェクト



青森市の農業を取り巻く現状は厳しいものがあります。農業人口は急速に減少し、高齢化が進行。新規就農者も伸び悩んでいます。農作物の価格競争が厳しさを増すなかで、競争力のある特産品が少ないという課題もあります。りんごやかきがある！といたいところですが、それ以外の商品開発に向けた素材に乏しいのです。こうした課題を解決しようと3年前に始まったのが、「あおもり魅力野菜プロジェクト」です。

あおもり魅力野菜を
ご存知ですか？

ベビーベビー、セロリアック、フィンノッキオ、筒井紅かぶ、筑石かぶ……。聞き慣れない名前の野菜ですが、これから有名になるかもしれません。

青森の気候を生かして、珍しい野菜や新品種の野菜を栽培し、青森市の新たな特産品を目指す「あおもり魅力野菜プロジェクト」

プロジェクト」。

プロジェクトでは、種苗業者、生産者、流通業者、外食産業、行政が一体となって取り組んでいます。これまで80品目以上の野菜を試験栽培し、試験流通などを経て、現在は人気品目の本格栽培に向けて動き出しています。

今回はプロジェクトに携わる方々に「あおもり魅力野菜」の取組について伺いました。

目指せ!! 青森市の新名産!

あおもり 魅力野菜プロジェクト

☎あおもり産品・企業支援課
(☎017-734-5335)

種苗業者

青森の特徴を生かして

「青森の特徴は冷涼な気候と昼夜の寒暖の差の大きさです」と青森の強みを教えてくれたのは、イタリア野菜の種苗国内大手メーカーで、魅力野菜の種苗を提供するトキタ種苗の福寿さんです。

青森の冷涼な気候はヨーロッパに似ていて、西洋野菜の栽培に適しています。夏場の暑い時期、寒暖の差がないと野菜は休むことができず、うまく育ちません。また、ほかの生産地との気温差は栽培時期、そして収穫時期の違いになります。

「ほかの生産地の収穫が終わり流通が少ない時期に出荷できるのは、需要の面でも価格の面でも強みです」



トキタ種苗株式会社
福寿拓哉さん



有限会社渋谷種苗店
社長 渋谷幸雄さん

あおもり魅力野菜に選ばれるのは、おいしくて、商品価値が高く、そして青森に適した野菜です。

10年越しのチャレンジ

その代表格がベビーベビー。あかちゃんのほっぺのように皮が薄くて柔らかい、とろけるような食感のミニトマトです。

渋谷種苗店の渋谷さんが出会ったのは10年前。その味に惚れ込み、ブランド化を目指します。

しかし新しい品種には様々な課題が。ベビーベビーはその皮の柔らかさから、栽培、収穫から輸送まで、従来のやり方が通用しません。試行錯誤を続ける中で声をかけられたのが、魅力野菜の取組でした。この大きな壁に、生産者・流通業者・外食産業・行政とネットワークを組んで挑戦することになりました。ブランド化に失敗した産地は



たくさんあります。関わる一人ひとりが信念を持って取り組まなくてはいいけません」

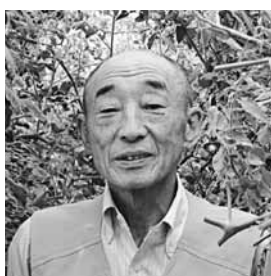
生産者

自分に厳しく、

トマトは甘く

澁谷さんの声かけで、ベビーベビーの生産に取り組んだのが小泉さん。大ベテランですが、「初めて作るのわからないことがたくさん」

ベビーベビーは水や肥料にとっても敏感で、多く与えてしまうと育ち過ぎてしまったり、「最初に与えすぎてしまったり伸びすぎて抑えるのが大変」と苦笑い。収穫でも苦勞が。「食感の柔らかさが売りだけど、その分傷もつきやすい。収穫はとても気を使います」ベビーベビーは完熟すると9



ベビーベビー生産者
小泉洋一郎さん



「12度と通常のトマトの倍、果物並みの糖度になります。日持ちさせるには早摘みしたいところですが、ブランド化のために品質に妥協はできません。」完熟してから収穫しています。ベビーベビーの本当のおいしさを知ってもらいたいですから苦勞もありますが、甲斐あってベビーベビーの評判は上々。「近所の子どもたちも、トマトはこれじゃなきゃだめと言っている」とうれしそうに話してくれました。